三管五卡把關緊 國民健康最優先

政策報導

編輯室

此次我國政府放寬美國牛肉及其產品進口，係以確保國人食品安全為最高前提，並針對進口之美國牛肉定下「三管五卡」管制措施：所謂「三管」，就是要管源頭、管邊境、管市場；所謂「五卡」，是要透過核、標、開、驗、查等五道關卡，確保其安全。

一、源頭管理更確實

僅開放30月齡以下的牛肉及產品，扁桃腺及迴腸末端等特定風險物質，全部不准進口，腦、脊髓、眼、頭骨等四項非特定風險物質，也不會讓它進口到台灣，嚴格落實把關工作。

且將由這方面之專家、獸醫師及相關部會官員，組成美國牛肉專案查廠小組，前往當地實地查核，不符合規定者，要求限期改善，逾期仍未改善，即停止其進口。進口之產品如經檢驗不合格，即提高其檢查比率，把關標準比歐美及韓國更嚴格。

二、邊境查驗更嚴格

(一)**核**—核對各項證明文件：包括必須出自經我國認可之肉品工廠；必須通過美國農業部之品質系統評估制度認證；必須檢具美國農業部所開立並經駐廠獸醫師簽署之相關衛生證明；必需屬於30月齡以下之牛肉及其產品。

(二)**標**—明確標示產品資訊：出口商必須於外箱或包裝上，明確標示商品資訊，包括其品名、原產地、製造廠、有效日期等相關之訊息，只要缺一，即予退運。

(三)**開**—開箱進行嚴密檢查：每批均予嚴格檢查，一旦發現含有不准進口物質，立即逐批開箱檢查，所查獲之禁運產品，均強制退運，並追究責任。

(四)**驗**—切實檢驗食品安全：檢驗之項目含38項動物用藥、重金屬及大腸桿菌。

(五)**查**—資訊連線即時查明，運用進口食品與檢疫之資訊連線系統，於第一時間即有效查明其安全之訊息，迅速採取管制作為。衛生署也保有進口商與進口貨物之最新資料庫，可以追蹤產品流向，使之不致流入市面。

三、市場管理更清晰

為了協助民眾辨識，並保障消費者權益，未來將會嚴格要求在賣場販售之肉品，必須全面標示產地。且鼓勵餐廳及賣場，清楚標示肉品來源，同時即將要修改「食品衛生管理法」，明文規定餐廳必須清楚紀錄肉品來源，並標示其產地。

為了有效提昇台灣國際間之地位，政府積極爭取加入各項國際組織，我們想要加入國際社會，就應遵守國際間之規則，這次政府之所以同意在世界動物衛生組織（OIE）規定的安全標準下，放寬美國牛肉及其產品進口，便是在能確保民眾安全之前提下，履行國際公民及相關會員國所必須遵行的義務，而且全世界之各項科學證據，在在顯示我們所進口的美國牛肉及其產品，並無安全上之顧慮，加上政府又採取嚴格的三管五卡管制政策，應可為全民之健康做好一切把關工作！

（本文資料由行政院農委會提供，圖片由連仲宇先生提供）